

Owsiane Ciastka Mega



Duże, chrupiące, słodkie i mega pyszne – takie właśnie są te ciastka. Znikają migiem, są idealne do kawy, herbaty, na kolację, jako przekąska. Od ciepłych ciężko się oderwać. Dodatkowym plusem jest to, że zachowują długo świeżość pod warunkiem przechowywania ich w szczelnym pojemniku. Są to najsmaczniejsze ciastka owsiane, jakich próbowałam. Z podanych proporcji wychodzi ok. 30 sztuk mega dużych ciastek.

Składniki:

- 215g mąki pszennej
- 300g miękkiego masła (prawdziwego, nie zastępujemy go margaryną)
- 300g płatków owsianych błyskawicznych
- 150g białego cukru
- 100g brązowego cukru

- opakowanie cukru wanilinowego (16g) lub łyżka prawdziwego cukru waniliowego
- 2 jajka
- pół płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej

Konieczne:

- papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Miękkie masło ucieramy mikserem na puszystą masę.
2. Do utartego masła wsypujemy wymieszane cukry i miksujemy.
3. Dodajemy całe jajka i miksujemy.
4. Stopniowo dosypujemy mąkę wymieszaną z sodą i proszkiem do pieczenia. Miksujemy.
5. Dosypujemy płatki, miksujemy do połączenia składników, po czym zagniatamy ręką lub mieszamy łyżką.
6. Blachy (przynajmniej dwie, u mnie były trzy na zmianę) wykładamy papierem do pieczenia.
7. Z masy robimy kulki i rozgniatamy je dłonią na blasze. Można dla ułatwienia oprószyć dłonie mąką. Ciasto mocno się klei, ale po paru ciastkach dochodzi się do wprawy. Staramy się "tworzyć" ciastka wielkości wnętrza dłoni.
8. Ciastka układamy na blasze w odstępach od siebie, ponieważ podczas pieczenia "rozleją" się na blasze. Ja zawsze układam po cztery na jednej blaszce – jak na zdjęciu.



9. Ciastka pieczemy ok. 15 minut, jednak kolejne blachy w kuchence gazowej wymagają już mniej czasu: ok. 10-12 minut. Wystarczy od czasu do czasu zajrzeć do piekarnika. Gotowe ciastka mają mocno zrumienione brzegi i są złote.

10. Blachę z upieczonymi ciastkami odstawiamy na kilka minut. Nie da się zdjąć z niej świeżych ciasteczek, ponieważ się rozpadną. Dajemy im chwilę na zastygnięcie, potem zdejmujemy łopatką i odkładamy na kuchenną kratkę. Chłodne można już przełożyć na talerzyk.

Ciastka owsiane z białą czekoladą



Kolejny przepis z dodatkiem płatków owsianych, miękkie w środku, chrupiące na zewnątrz, z bardzo wyraźnym posmakiem białej czekolady. Po wyjęciu z piekarnika są bardzo miękkie, ale kruszeją, kiedy wystygną. Smaczniejsze zimne.

Składniki:

- 2,5 szklanki płatków owsianych
- 1/4 szklanki białego cukru
- 1/4 szklanki brązowego cukru
- torebka cukru wanilinowego
- pół szklanki mąki pszennej
- 3 łyżki roztopionego masła
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- 3 jajka
- 2 czubate łyżki ciemnego kakao
- ok. 160g białej czekolady

Wykonanie:

1. Płatki owsiane wsypujemy na patelnię i prażymy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Kiedy się zrumienią i zaczną intensywniej pachnieć, wyłączamy gaz.
2. Do miski wsypujemy cukier (biały, brązowy i wanilinowy), dodajemy mąkę oraz kakao i mieszamy. Dosypujemy płatki i mieszamy.

3. Do suchych składników dolewamy aromat, masło, dodajemy posiekaną lub pokruszoną czekoladę i wbijamy jajka. Mieszymy dokładnie łyżką, aż powstanie gęsta masa.
4. Ciastka układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza.

